

## Caractérisation physico-chimique de la matière (HMBA214)

### Objectifs :

Caractérisation physico-chimique de constituants de la matière afin de mieux cerner les déterminants de la qualité des produits alimentaires et identifier les voies de valorisation des agroressources

### Contenu :

Méthodes d'extraction de métabolites secondaires (polyphénols, composés d'arômes...), préparation de l'échantillon, dérivation :

- Chromatographies liquide haute performance et en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse : principe, appareillage, différents types de chromatographies et de détecteurs, phases mobiles et stationnaires, grandeurs fondamentales, méthodes d'identification, spectrométrie de masse (quadripôle, ion-trap...), méthodes de quantification, domaines d'application
- Spectrométries d'absorption UV-visible, d'infrarouge, fluorimétrie
- Résonance magnétique nucléaire : principe, élucidation de structures moléculaires, domaine d'application

**Responsable :** Ziya GUNATA ([ziya.gunata@umontpellier.fr](mailto:ziya.gunata@umontpellier.fr))

**ECTS :** 2,5 ECTS

**Nombre d'heures d'enseignement :** 25 h CM

**Modalités de contrôle des connaissances :** Examen terminal écrit (2 sessions).